



Châtaignes et Champignons

3 jours
2 nuits



Retrouvez le plaisir de partir en forêt chercher des champignons... Découvrez l'art et la manière de les déguster...

Vous serez hébergés en chambre d'hôtes en pension complète: la table d'hôtes, généreuse et "sans chichi", s'habille des spécialités ardéchoises d'automne...


Programme

- J1 : arrivée à partir de 17h, installation, tour du domaine, apéritif et dîner à la table d'hôtes.
- J2 :
 - matinée : cueillette dans les bois en compagnie de Gérard, mycologue, qui vous apprendra à reconnaître les champignons connus et moins connus...
 - midi : préparation ensemble de la cueillette pour le déjeuner,
 - après-midi : balade découverte des bons coins et de la campagne environnante,
 - dîner à la table d'hôtes et soirée diaporama pour tout savoir sur les champignons et leurs vertus!
- J3 :
 - matin : balade, cueillette,
 - midi : table d'hôtes,
 - après-midi au choix : farniente, sauna ou jacuzzi et/ou escapades dans les environs (village médiéval de Chalencon...), départ dans l'après-midi.

Hébergement Domaine de Reiller



07440 Boffres

- En chambre d'hôtes  en pension complète du dîner du 1^{er} jour au déjeuner du 3^e jour.
- À votre disposition sur votre lieu de séjour : piscine non couverte, jacuzzi, sauna et court de tennis.


Périodes et dates 2005

- Septembre, octobre et novembre.

Tarifs 3J/2N

- 125 €/pers. (base 2 pers. en chambre double).

Le prix comprend :

- 2 nuits en chambre d'hôtes  en chambre double,
- 2 petits déjeuners, 2 diners, 2 déjeuners en table d'hôtes,
- les balades et cueillettes en compagnie de passionnés et spécialistes,
- une soirée diaporama sur les champignons.

Le prix ne comprend pas :

- les dépenses personnelles,
- les assurances individuelles,
- la taxe de séjour locale.

Contact - Réservations :

Domaine de Reiller

Tél. 04 75 58 15 14

domaine.reiller@wanadoo.fr

www.reiller.com



**Amenez vos
paniers, bottes...
et votre bonne
humeur:
Convivialité
garantie!**

